La success story de Kyriakos Kynigopoulos

En 20 ans, il a issé le laboratoire SGS Œnologie, installé à Beaune dans les premiers rangs

Jusqu'à la semaine dernière, Kyriakos Kynigopoulos dirigeait le département œnologie de l'unique laboratoire d'œnologie de la très grosse multinationale SGS. Plutôt que de le laisser partir pour créer sa propre entreprise concurrente, le puissant groupe genevois a préféré lui vendre son laboratoire ; étant entendu que les deux parties restaient ainsi en excellents termes commerciaux.

Les accords ont été signés la semaine dernière et Kyriakos Kynigopoulos réalise ainsi son rêve. Dorénavant, il va pouvoir développer plus librement ses projets qui ne manquent pas.

Il semble déjà loin, ce jour où il entrait au laboratoire créé par Henri Meurgey, alors qu'il était encore étudiant. C'était à l'occasion des vendanges de 1985. Kyriakos Kynigopoulos avait terminé ses études d'ingénieur agronome et se tournait vers l'œnologie. Un an plus tard, il passait son DEA à l'ENSBANA de Dijon.

Ce laboratoire, BSV Bourgogne Service Vins, fut racheté par FILAB en 1986. Deux ans plus tard, Kyriakos Kynigopoulos en prenait la direction avant qu'il ne passe sous le pavillon de la Société Générale de Surveillance ou SGS (40 000 emplois dans le monde et un chiffre d'affaires annuel de 3 milliards de francs suisses). En France, le laboratoire dirigé par Kyriakos Kynigopoulos était le seul labo d'œnologie du groupe.

Aux côtés de Kyriakos Kynigopoulos, trois œnologues travaillent dans l'équipe : Amélie Prevot, Anthony Colas, Laurent Michelet. On voit ici, Adeline Teirlynck et Florence Fauvernier, techniciennes

Plus de un million d'euros

Devenu indépendant, mais restant très proche de SGS, son nouveau patron estime que cela ne devrait pas changer fondamentalement sa façon de travailler : « SGS ne m'a jamais apporté de travail. On était un centre de profit indépendant avec notre propre budget ».

Côté budget justement, ce petit labo qui emploie huit personnes pèse aujourd'hui 1,2 million d'euros. Il est vrai qu'il conseille la vinification de deux cents domaines viticoles de Côte-d'Or, parmi les plus grands.

Célébré « œnologue de l'année » en 1994 par l'influente « Revue du vin de France », Kyriakos Kynigopoulos a vu soudainement s'ouvrir devant lui les portes des grands domaines de Californie, d'Oregon, d'Afrique du Sud, d'Italie, de Grèce, etc.

C'est, qu'entre-temps, il y avait eu l'affaire de la procymidone. Bref retour en arrière : 1990, la puissante FDA américaine décrétait que ne pouvaient plus entrer sur son territoire des vins français affichant un certain taux de procymidone. À quelques jours du beaujolais nouveau, c'était une catastrophe. Problème supplémentaire, le laboratoire de la FDA développait une méthode d'analyse qui ne pouvait pas être transposée industriellement : « En une nuit, je suis allé chercher la méthode de notre laboratoire SGS de Rouen qui analyse les céréales et je me suis inspiré d'un process d'extraction rapide de l'Institut français du pétrole », raconte Kyriakos Kynigopoulos.

Bilan de l'opération : 1 200 échantillons analysés, un bond de 1 MF de son chiffre d'affaires et le beaujolais nouveau, livré à temps, aux USA.

Méthodes qui font école

Par ses observations sur le terrain et ses connaissances œnologiques, Kyriakos Kynigopoulos a su allier innovation et vieilles recettes d'antan. A l'époque où les œnologues restaient derrière leur paillasse, il fut le premier à rentrer dans les caves. Son exemple a été largement suivi. La présence sur le terrain aux cotés des viticulteurs reste d'ailleurs la force du laboratoire. La réussite venant à ceux qui ont une longueur d'avance, Kyriakos Kynigopoulos cherche en permanence l'innovation.

Porte-parole d'un savoir faire bourguignon qui fait école, Kyriakos Kynigopoulos a reçu dernièrement des Chinois de la région de Shanghaï qui veulent faire pousser Merlot et Cabernet sur un jeune domaine de 70 hectares. Ce n'est pas un hasard !

Franck BASSOLEIL